



Herbstliche Tarte mit Pilzen und Zucchini

dazu Salat mit Birne und Petersilie



20-30min



2 Portionen

Nichts ruft so sehr Herbst wie Pilze. Und Birnen. Und genau diese beiden kommen heute bei dir auf den Teller: Die Pilze tun sich mit Zucchini zusammen und lassen sich, gebettet auf einer mit Thymian verfeinerten Käsecreme, kuschlig im Ofen bräunen. Die Birne ist ebenfalls umtriebiger und findet in frischer Petersilie eine elegant-aromatische Begleitung. Mit solch netten Bekanntschaften wird der Herbst richtig gemütlich ...

- 1 Zucchini
- 250g braune Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Petersilie & Thymian
- 1 Pck. Blätterteig ²
- 1 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 1 Becher Crème fraîche ³
- 1 Birne
- 50g gemischter Salat

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- Küchenreibe

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

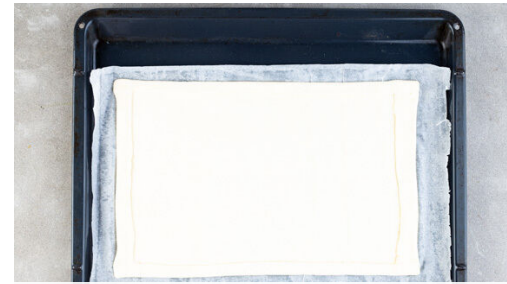
Energie 919kcal, Fett 65.3g,
Kohlenhydrate 62.6g, Eiweiß 18.4g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** in dünne Scheiben schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen. Die **Thymianblätter** abstreifen und ggf. fein hacken.



Die **Petersilienblätter** abpflücken und grob schneiden. Die **Birne** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.



Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. Den **Rand** rundum 1-2cm umklappen und etwas festdrücken.



Aus 1EL Olivenöl, 2TL Essig sowie je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren. Den **Salat** mit den **Birnenwürfeln** und der **Petersilie** vermengen.



Den **Knoblauch** und den **Käse** fein reiben und mit der **Crème fraîche** und dem **Thymian** verrühren. Die **Crème** mit Salz und Pfeffer abschmecken und gleichmäßig zwischen den Rändern auf den Teig streichen. Die **Zucchini** und die **Pilze** abwechselnd in Reihen und leicht überlappend auf der **Crème** verteilen und die **Tarte** in 15-20Min. goldbraun backen.



Den **Salat** kurz vor dem Servieren mit dem **Dressing** vermengen. Die **Tarte** nach Belieben in Stücke schneiden, mit dem **Salat** anrichten und servieren.